Receta: Sopón de gandules Rinde (50 porciones)

Ingredientes: Cantidad:

Aceite vegetal ½ taza de aceite

Carne de cerdo o res (picada) 4 libras

Tomates frescos 8

Pimientos verdes (picados) 6

Cebollas amarillas (picadas) 6

Ajo majado 1 cabeza completa

Culantro 6 hojas

Pasta de tomate 8 onzas

Agua 12 litros

Sal a gusto

Comino a gusto

Hojas de laurel 6 hojas

Pimientos morrones 1 taza

Arroz grano corto 3 - 4 libras

Calabaza (pedazos) 6 libras

Cilantrillo a gusto

Procedimiento:

1. Sofreír la carne picada en aceite hasta que dore un poco.
2. Añadir los tomates, pimientos, cebollas, ajo y culantro.
3. Añadir la pasta de tomate y unir bien con los vegetales.
4. Cubrir todo con el agua y llevarlo a hervor.
5. Bajar la temperatura a una cocción mediana alta. Añadir sal, comino, hojas de laurel y pimientos morrones, cocinar hasta que la carne ablande un poco.
6. Añadir el arroz (la cantidad depende de cuán espeso lo desea) y la calabaza, continuar hirviendo hasta que ablanden y espese el sopón.
7. Termine con el cilantrillo para darle gusto y aroma.